

tablicy Lorenza, (do $\pm 52\%$) brakuje około 3% !

Na obecnie zajmowanej posadzie, wyznając otwarcie, miewam około 1.8 w dojrzałym zacierze, a niżej 1° Sacch. w ciągu 7 kampanii nie widziałem ani razu, mimo bardzo starannej roboty i dobrych rezultatów, natomiast w drugiej gorzelnitutejszego klucza, prowadzonej według mojej dyspozycji ściśle tak samo, kadzie idą na 0.9° i niżej, przy czym wydatki w obu gorzelniach są zupełnie równe, co dowodzi niezbicie, że miejscowe warunki, woda, jak niemniej gatunek ziemniaków, zebranych na gruncie świeżo nawożonym lub nie, itp. wpływy, dające się w następstwie wyrazić liczbowo, stosunkiem cukrów do niecukrów w zacierze, **decydują z góry** o stopniu odfermentowania, wbrew wszelkim usiłowaniom gorzelnika.

Pewien bardzo światły pełnomocnik dóbr zagadnął raz żartem praktykanta miejscowej gorzelni*):

— Dlaczego u was kadzie nie idą na „Null, Komma vier“ (0.4), jak u p. Teliczka w sąsiedniej gorzelni?

— Bo u nas woda ma „Null Komma vier!“ odpowiedział zagadnięty, z niepospolitą przytomnością umysłu.

Niestety, nie każdy pełnomocnik pyta o to tak wyrozumiale, jak i nie każdy zapytany, choćby najsumienniejszy pracownik, umie tak trafnie odpowiedzieć.

Słody mam obecnie dość dobre; takich na 1 hektolitr spirytusu biorę 30 kg. (= 20 kg. jęczmienia); na początku kampanii trafiały się jęczmiona, przeważnie kupne, z których przeszło 20% ziarn nie kielkowała, i ziarna przetrącone w młocce ulegały pleśni. Takiego słodu zużywałem odpowiednio więcej.

Moczenie trwa, zależnie od twardości ziarn i ciepłoty wody 48—72 godzin, z których pierwszych 12 godzin, po kilkakrotnem przepłukaniu moknie w mleku wa-

piennem, następnie zaś w czystej, często zmienianej wodzie.

Słód prowadzę 16—18-dniowy, z średnio długim ростkiem liściowym; ciepłota sztuk nie dochodzi 12° R.

Kwestyę pyłu w słodowni, przy sypaniu jęczmienia ze strychu rurą do zalewni, rozwiązałem w ten sposób, że do rury kończącej się 1.5 m. nad kadzią przymocowuję rękaw płócienny, namoczony w wodzie, sięgający końcem do wody, celem zatrzymania wszelkiego kurzu — z dobrym skutkiem.

Czystość naczyń i wszystkich kątów w gorzelnii utrzymują przy pomocy wapna i szczotki, zaś od czasu do czasu, używam silniejszych antyseptyków, celem stwierdzenia, czy się stopień czystości ogólnej nie obniżył mimowoli. Znacomitym jej probierzem jest sól dra Effronta; jeżeli po dokładnem, parokrotnem przemyciu wszystkich naczyń, przewodów, posadzek i t. d. roztynem tej soli, nie widzi się różnicy na korzyść w odfermentowaniu i wydatkach — to czystość jest stanowczo bez zarzutu. Ukończyłem niedawno próbę dodawania soli fluorowej do zacieru przed i po scukrzeniu, bez wybitniejszej różnicy z nią lub bez niej, z czego wnioskuje o dostatecznej czystości słodu i niezłej robocie.

Chciałem również spróbować lactoformolu, zalecanego przez Związek producentów spirytusu, lecz po przeczytaniu przysłanego mi na żądanie prospektu, (który Panu Redaktorowi dołączam), mniej wiem, co się z tym środkiem w gorzelnii robi, niż przedtem, dzięki tłumaczeniu żywcem „Hefelactoformol“ na „drożdże lactoformolowe“; domyślałem się tylko że jest to osobny dodatek do zacieru drożdżowego, lecz nie są to żadne drożdże, gdyż się je dodaje do hołowicy „przed waniem matki“. Być może, że lactoformol jest środkiem dobrym, lecz prospekt pisany stylem średniowiecznej recepty — chybia celu.

Wynalazcy, w interesie własnym, powinni o napisanie dobrej broszurki polskiej o lactoformolu, poprosić kogoś kom-

*) Autentyczne.